異国食餌抄

岡本かの子

夕食前の小半時（こはんとき）、巴里（パリ）のキャフェのテラスは特別に混雑する。一日の仕事が一段落（いちだんらく）ついて、今少しすれば食欲三昧（ざんまい）の時が来る。それまでに心身の緊張をほぐし、徐（おも）むろに食欲に呼びかける時間なのだ。どのテーブルにもアペリチーフの杯（さかずき）を前にした男女が仲間とお喋（しゃべ）りするか、煙草（たばこ）の煙を輪に吹きながら往来（おうらい）を眺めたりしている。フランス人特有の身振（みぶり）の多い饒舌（じょうぜつ）の中にも、この時許（ばか）りはどこかに長閑（のどか）さがある。アペリチーフは食欲を呼び覚（さ）ます酒――男は大抵（たいてい）エメラルド・グリーンのペルノーを、女は真紅（しんく）のベルモットを好む。新鮮な色彩が眼に、芳醇（ほうじゅん）な香が鼻に、ほろ苦い

味が舌に孰れも魅力を恣にする。

　午後七時になるとレストランの扉が一斉に開く。誰が決めたか知らない食道法律が、この時までフランス人の胃腑に休息を命じている。

　フランス人は世界中で一番食べ意地の張った国民である。一日の中で食事の時間を何より大切な時間と考えている。傍で見ていると、何とも云えず幸福そうに見える。それは味覚の世界に陶酔している姿に見える。恐らく大革命の騒ぎの最中でも、世界大戦の混乱と動揺の中でも、食事の時だけはこういう態度を持ち続けたであろう。

巴里のレストラントを一軒一軒食べ歩くなら、半生かかっても全部廻（まわ）れないと人は云っている。いくらか誇張（こちょう）的な言葉かとも聞（きこ）えるが、或（あるい）は本当かも知（し）れない。日本では震災後、東京に飲食店が夥（おびただ）しく殖（ふ）えたが、それは飲食店開業が一番手早くて、どうにかやって行けるからだと聞いた。然（しか）し巴里のレストラントの数は東京の比ではない。それは東京に於（お）けるような経済的理由からではなくて、もっと他に深い理由がありはしないだろうか。兎（と）に角（かく）中流以下のレストラントには必ず何人かの常客（じょうきゃく）がいて、毎日同じテーブルに同時間に同じ顔を見ることが出来（でき）る。私のような外国人でも

二三日続けて行くと「あなたのナプキンを決めましょうか」と聞く。ナプキンを決めておけば食事毎(ごと)にその洗濯代として二十五サンチームぐらいの小銭(こぜに)を支払わなくても済むからである。

ルクサンブルグ公園にある上院の正門の筋向(すじむか)いにあって、議場の討論に胃腑(いのふ)を空(から)にした上院議員の連中が自動車に乗る面倒もなく直(す)ぐ駈(か)けつけることの出来(でき)るレストラン・フォワイヨ、マデレンのくろずんだ巨大な寺院(じいん)を背景として一日中自動車の洪水(こうずい)が渦巻(うずま)いているプラス・ド・マデレンの一隅(かたすみ)にクラシックな品位を保って慎(つつ)ましく存在するレストラン・ラルウ、そこ

から程遠くないグラン・ブールヴァルの裏にある魚料理で名を売っているレストラン・プルニエール、セーヌ河を距ててノートルダムの尖塔の見える鴨料理のツールダルジャン等一流の料理屋から、テーブルの脚が妙にガタつき縁のかけたちぐはぐの皿に曲ったフォークで一食五フラン（約四十銭）ぐらいの安料理を食べさせる場末のレストランまで数えたてたら、巴里のレストラントは一体何千軒あるか判らない。

　牛の脊髄のスープと云ったような食通を無上に喜ばせる洒落た種類の料理を食べさせる一流の料理店から葱のスープを食べさせる安料理屋に至るまで、巴里

の料理は値段相当のうまさを持っている。たとえ、一皿二フランの肉の料理でも、十分に食欲と味覚は満足させてくれる。

所謂（いわゆる）美食に飽（あ）きた食通がうまいものを探すのは中流の料理屋に於（お）てである。巴里の料理屋にはどこにも必ずその家の特別料理（スペシャリテ）と称するものが二三種類ある。美食探険家はこういう中流料理屋のスペシャリテの中に思わぬ味を探し当てることがあるという。

巴里に行った人で一度はレストラン・エスカルゴの扉（とびら）を排（はい）しないものはないであろう。エスカルゴとは蝸牛（かたつむり）のことで、レストラン・エスカルゴは蝸牛料理で

知られている店である。この店も一流料理屋の列に当然加わるべき資格を持っている。

一体蝸牛は形そのものが余りいい感じのものではない。而もその肉は非常にこわくて弾力性に富んでいる。これを食べるには余程の勇気がいる。フランス人に云わせれば牡蠣だって形は感じのいいものではない。ただ牡蠣は水中に住み、蝸牛は地中に住んでいるだけの相違だ。人間が新しい食物に馴れるまでには蝸牛に対するのと同じ気味悪さを経験したに違いないと主張する。云われて見ればそうかも知れないが、日本人にとっては無気味此上もないものである。

蝸牛はどれでもこれでも食べられるのではなくて、レストラン・エスカルゴ等で食べさせるのはブルゴーニュという地方で産するものである。この地方に産するものが一番旨(うま)いものとされている。

食用蝸牛の養殖(ようしょく)は一寸(ちょっと)面倒な事業だそうである。その養殖場には日蔭(ひかげ)をつくるための樹林(じゅりん)と湿気(しっけ)を呼ぶ苔(こけ)とが必要である。市場に売り出すものは子供でなくてはならないので、一年に一度子供を親から別居(べっきょ)させなければならない。そして蝸牛の需要(じゅよう)は秋から冬にかけてであるため、その頃になると蝸牛は土の中にもぐってしまうから、養殖者は丁度芋(ちょうどいも)を掘るように木の

棒で掘り出さなければならない。掘り出したものは何度も何度も洗ったり泥(どろ)を吐(は)かせたりしなければならぬ。寒い季節になると巴里(パリ)の魚屋の店頭にはこうして産地から来た蝸牛が籠(かご)の中を這(は)い廻(まわ)っている。

蝸牛料理はまだ一種類しかない。それは蝸牛の肉を茹(ゆ)でて軟(やわら)かくしたものを上等のバタと細かく刻(きざ)んだ薄荷(はっか)とをこね合(あわ)せたものと一緒にして殻(から)に詰めるだけのことである。然(しか)しこの簡単な料理にもなかなか熟練(じゅくれん)を要するという。蝸牛の季節には巴里のレストランのメニュウには大抵(たいてい)それが載(の)っている。或(あ)る養殖家の話では巴里で一年に食べられる蝸牛の数は約七

千万匹で、それを積み重ねると巴里の凱旋門よりも高くなるというから大したものである。

蛙を食べ始めたのもフランス人だと聞いた。食用蛙は近来日本でも養殖されるが、本場のフランスに於てさえまだなかなか普遍的な食物とはなっていないようだ。その点から云えば蛙より蝸牛の方が遥かに優っている。蛙料理は上等のバタでフライにしてトマトケチャップをかけて食べる。上等のバタを使うので、出来上りがねっとりしていて些か無気味に感ぜられる。蛙は寧ろラードのようなものでからりと揚げた方があっさりしていてよくはないだろうか。

蛙や蝸牛などのグロテスクなものを薄気味悪い思いをしてまで食べなくとも、巴里には甘い料理がいくらもある。

ラングストと云っている大きな蝦の味は忘れかねる。これは地中海で獲れる蝦で、塩茹にしてマヨネーズソースをつけて食べる。伊勢蝦よりもっと味が細かい。芝蝦より稍々大きいラングスチンと呼ぶ蝦は鋏を持っている。鋏を持っている蝦は一寸形が変っていて変だが、これがまたなかなかうまい。殊にオリーブ油で日本式の天麩羅にするといい。

日本は四方海に囲まれているから海の幸は利用し尽

している筈だが、たった一つフランスに負けていることがある。それは烏貝がフランス程普遍的な食物になっていないことだ。日本では海水浴場の岩角にこの烏貝が群っていて、うっかり踏付けて足の裏を切らないよう用心しなければならない。あんなに沢山ある貝が食べられないものかと子供の時によく考えたことだが、それがフランスへ行って、始めて子供の時の不審を解決することが出来た。烏貝はフランス語でムールと云う。このムールのスープは冬の夜など夜更しして少し空服を感じた時食べると一等いい。

日本に始めて渡来した西洋料理がポークカツレツ——通称トンカツであったかどうかは知らないが、西洋にいても日本人はよくこのトンカツを食べたがる。ところがこのトンカツなるものが西洋の何処(どこ)へ行っても一向(いっこう)見当(みあた)らないので失望する人が多い。イギリスのレストラントへ行ってメニユウを探して見るとポークカツレツというのがあるから、喜んで注文するとそれはわれわれの予期するカツレツではなくて日本の所謂(いわゆる)ポークチャップであった。トンカツは英語と考えている人があると見える。倫敦(ロンドン)で会った人の話に、その人もトンカツを英語とばかり思っていたので、レストラ

ントへ行ってトンカツレツをくれと云(い)ったがどうしても通じないで非常に弱ったそうだ。

トンカツに巡(めぐ)り会わない日本人はようやくその代用品を見つけて、衣を着た肉の揚物(あげもの)に対する執着(しゅうちゃく)を充(み)たすだけで我慢しなければならぬ。それは犢(こうし)の肉のカツレツである。フランスではコトレツ・ミラネーズと云い、ドイツではウィンナー・シュニッツレルと云う。

フランス人はその名の示すようにこの料理を伊太利(イタリア)ミラノのコトレツと考え、ドイツ人は墺太利(オーストリア)の首府(しゅふ)ウィーンの料理と考えているらしい。差当(さしあた)ってこの両

都市で本家争(ほんけあらそい)を起(おこ)すべきである。コトレツ・ミラネーズとウィンナー・シュニッツレルの異(ことな)るところは前者は伊太利風のマカロニかスパゲチを付け合(あわ)せとして居(お)り、後者が馬鈴薯(じゃがいも)を主な付け合せとしていることで、そこに両本家の特色を表わしている。

底本：「愛よ、愛」メタローグ
１９９９（平成11）年5月8日第1刷発行
底本の親本：「岡本かの子全集」冬樹社
１９７６（昭和51）年発行
※「バタ」「空服（くうふく）」の表記について、底本は、原文を尊重したとしています。
入力：門田裕志
校正：土屋隆
２００４年3月30日作成
青空文庫作成ファイル：

（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。